



**DEPARTAMENTO ESTATAL DE SERVICIOS DE SALUD DE TEXAS
GRUPO DE SANIDAD PÚBLICA Y SEGURIDAD DE ALIMENTOS
DE VENTA AL POR MENOR**

**PROCEDIMIENTOS PARA LA SOLICITUD DE UN PERMISO DE
DESVIACIÓN DE LAS NORMAS (*VARIANCE*)**

¿Qué es un permiso de desviación de las normas (*variance*)?

Un permiso de desviación de las normas es un documento por escrito expedido por la Autoridad Reguladora (AR), el cual autoriza una modificación o dispensa de uno o más de los requisitos de las Normas para Establecimientos Alimentarios de Texas (TFER). La autoridad reguladora puede otorgar un permiso de desviación de las normas si, en opinión de la autoridad reguladora, esa desviación no dará lugar a un riesgo o a un perjuicio de la salud pública. Si se otorga un permiso de desviación de las normas, la autoridad reguladora retendrá los documentos exigidos al establecimiento alimentario.

¿Cuándo es necesario un permiso de desviación de las normas?

Es necesario presentar la solicitud de un permiso de desviación de las normas cuando un establecimiento alimentario desea hacer una modificación u obtener una dispensa de alguno de los requisitos de las TFER. Además, **la sección 228.76 exige que un establecimiento alimentario obtenga del departamento un permiso de desviación de las normas para los métodos de procesamiento especializados, según se especifica en 228.243 (a) y (b) de este título, antes de:**

- *proceder al ahumado de alimentos como un método de conservación de alimentos y no como un método para mejorar el sabor;*
- *curar alimentos;*
- *usar aditivos alimentarios o añadir a los alimentos componentes como el vinagre: conservarlos o hacer que no requieran un control de fecha ni de temperatura para la seguridad del alimento;*
- *envasar con control de fecha y temperatura para la seguridad de los alimentos con el uso del método de envasado con oxígeno reducido, excepto en los casos en los que el desarrollo de Clostridium botulinum y de Listeria monocytogenes esté controlado;*
- *operar un sistema para mantener vivos los mariscos en un tanque para exhibición en el cual se almacenen y se exhiban los mariscos que se ofrecen para el consumo humano;*
- *procesar por encargo animales que sean para uso personal como alimento y no para su venta o servicio en un establecimiento alimentario;*
- *preparar alimentos con otro método que, según esté estipulado por la autoridad reguladora, requiera un permiso de desviación de las normas; o*
- *producir el germinado de semillas (como las de la alfalfa o el trigo) o de legumbres en un establecimiento alimentario de venta al por menor.*

¿Cuáles son los requisitos para presentar una solicitud de permiso de desviación de las normas?

Para que una solicitud de permiso de desviación de estas normas se considere, el establecimiento debe presentar un informe sobre cuál es **la desviación que propone**; dicho informe debe incluir la sección de las normas que estén relacionadas con la modificación, así como **la explicación**

razonada de cómo se abordará la cuestión del peligro para la salud pública y un **plan de HACCP** (plan de análisis de riesgos y de puntos críticos de control) si así lo exigen estas normas. Estos requisitos también se estipulan más abajo. El funcionario del Grupo de Sanidad Pública y Seguridad de Alimentos de Venta al por Menor encargado del cumplimiento de las normas examinará toda la información presentada y guardará los documentos en el expediente que la autoridad reguladora tiene para el establecimiento alimentario.

1. Un informe de la desviación que se pretende hacer a la norma exigida, citando los números de sección de la norma correspondiente. Explique lo que usted pretende hacer y cuál es la sección de la ley a la que afecta.
2. Un análisis de las razones de cómo se abordarán alternativamente en la propuesta los posibles peligros y perjuicios a la salud pública tratados en las secciones de la norma correspondiente. Proporcione información sobre su nuevo proceso y cómo aun así seguirá cumpliendo el propósito de estas normas.
3. Un plan de HACCP, de ser necesario y porque así se estipule en la sección 228.244(c) de las TFER, el cual incluya el contenido del plan de HACCP. Los detalles relacionados con el contenido del plan de HACCP y las especificaciones pueden encontrarse en la sección 228.244(d) de las TFER. Por favor presente una copia del plan de HACCP para su establecimiento alimentario, junto con su “solicitud de permiso de desviación” si se le exige que tenga un plan con base en estas normas.

Toda “solicitud de permiso de desviación” presentada ante el Grupo de Sanidad Pública y Seguridad de Alimentos de Venta al por Menor del Departamento Estatal de Servicios de Salud (DSHS) a la que le falte *“una parte o toda”* la información mencionada anteriormente será rechazada. Por favor no dude en presentar todos aquellos documentos y fotografías que sirvan de ayuda a nuestro departamento para verificar que el permiso de desviación no será causa de ningún peligro ni perjuicio para la salud pública. El DSHS proporcionará al solicitante la decisión del departamento relacionada con la solicitud de dispensa.

Podrá encontrar las TFER en nuestro sitio web en <http://www.dshs.state.tx.us/foodestablishments>, o puede llamar al (512) 834-6753 para obtener información adicional. Si le interesa presentar una solicitud de permiso de desviación de las normas, por favor envíe por correo toda la información necesaria a:

**Texas Department of State Health Services
Public Sanitation and Retail Food Safety Group
PSQA MC1987
PO Box 149347
Austin, Texas 78714-9347
(512) 834-6753**

o bien envíe por fax su solicitud a:
**DSHS Food Establishments Group
Attention: Compliance Officer
(512) 834-6683**